

UNIVERSIDAD CATÓLICA LUIS AMIGÓ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES

REGLAMENTO DE PRÁCTICAS

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

Modalidad Presencial

Registro SNIES 101741

Medellín

Noviembre de 2023



1. Presentación

La Universidad Católica Luis Amigó, comprometida con la excelencia académica y el desarrollo integral de sus estudiantes, presenta el Reglamento de Prácticas para el Programa de Gastronomía. Este documento, derivado y en concordancia con el Reglamento Institucional de Prácticas de la Universidad establecido en la Resolución Rectoral No. 10 de 2019, se ajusta a las necesidades y características específicas del campo de la gastronomía.

El propósito de este reglamento es proveer un marco estructurado y coherente que guíe a los estudiantes de gastronomía en su proceso de prácticas profesionales. Entendiendo la importancia de las prácticas como una etapa crucial en la formación de futuros profesionales, este reglamento busca asegurar una experiencia educativa de calidad, enfocada en el desarrollo de habilidades prácticas, competencias profesionales y valores éticos, todo ello en un contexto de aprendizaje activo y participativo.

Asimismo, este reglamento abarca aspectos esenciales como la misión, visión, y objetivos del programa, alineándose con los lineamientos estratégicos de la Universidad. Detalla la naturaleza y la conceptualización de las prácticas desde diversas perspectivas - profesional, competencial, aprendizaje, socio-humanística, disciplinar y ética. Además, incluye descripciones detalladas de las prácticas según el plan de estudios, abordando niveles, modalidades, definiciones, duraciones, requisitos específicos y productos esperados.

En términos de procedimientos y regulaciones generales, el reglamento especifica la intensidad y duración de las prácticas, los procedimientos para la pre-inducción, búsqueda, inducción, matrícula, seguimiento y evaluación de las mismas. Asimismo, establece claramente las políticas para la socialización de resultados, la pérdida del curso por inasistencia o desempeño inadecuado, la cancelación de la práctica, y el inicio y terminación de las mismas.

Finalmente, el reglamento incluye disposiciones sobre el régimen disciplinario y sancionatorio de los practicantes, estímulos, aprobación, suspensión y causales de suspensión de las prácticas, reconocimiento de saberes para practicantes trabajadores, homologación de prácticas y protocolos de comportamiento y presentación en la agencia de práctica, incluyendo la utilización de uniformes si fuera necesario.



1.1. Presentación del programa

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA	
Nombre del programa	Gastronomía
Título otorgado:	Profesional en Gastronomía
SNIES:	101741
Metodología	Presencial
Facultad	Ciencias Administrativas, Económicas y Contables
Norma y año de creación:	Acuerdo del Consejo Superior N° 01 de 2011
Resolución y fecha de Registro Calificado:	Resolución de Registro Calificado N° 6005 del 01 junio de 2012 Resolución de renovación de Registro Calificado N° 14475 de 2019.
N° Semestres:	8
N° de Créditos:	144

2. Lineamientos estratégicos del programa

2.1. Misión

“Formar profesionales integrales, éticos y comprometidos, con el desarrollo sostenible del sector gastronómico, a través de una educación multidisciplinaria y práctica, capaces de ejercer un liderazgo con competencias administrativas, investigativas, técnicas y culturales, en beneficio de la comunidad y el entorno”.

2.2. Visión

“Ser líderes en la formación de profesionales en gastronomía, reconocidos por su excelencia académica e identidad humanista, comprometidos con el desarrollo sostenible de la gastronomía, mediante enfoques multidisciplinarios que impulsan el crecimiento socioeconómico y turístico”.

2.3. Objetivos del programa

Objetivo General

- Formar integralmente profesionales de la gastronomía con altas competencias teóricas, investigativas y prácticas, para un desempeño profesional con calidad; con especial énfasis en la administración del sector de alimentos y bebidas.

Objetivos Específicos

- Garantizar la calidad académica de los estudiantes por medio de la articulación de la docencia y la investigación.
- Fomentar en los estudiantes la actitud y capacidad para formular estrategias de autogestión y búsqueda de alternativas de solución a los problemas en el ámbito gastronómico.



- Promover el espíritu empresarial desde los procesos de gestión y liderazgo para la creación de empresas gastronómicas con altos estándares de calidad.
- Formar en el aprovechamiento de los recursos naturales de manera respetuosa, aplicando el uso racional de los mismos.
- Consolidar el patrimonio gastronómico del país por medio de las prácticas educativas del programa.

3. Naturaleza y conceptualización de las prácticas desde el programa

El Programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó concibe las prácticas profesionales como un proceso esencial en el aprendizaje y desarrollo de habilidades, llevadas a cabo en un entorno supervisado y controlado. Estas prácticas aseguran una formación organizada y efectiva, fortaleciendo la preparación de los estudiantes para su futuro profesional y su contribución activa en el desarrollo social y económico.

En el marco de este programa, las prácticas profesionales son fundamentales para preparar a los estudiantes para el ámbito laboral, integrándolos en equipos de trabajo multidisciplinarios y en contextos reales. Al concluir estas prácticas, se espera que los estudiantes hayan adquirido competencias en comunicación, autoconfianza e independencia, y posean la capacidad de evaluar críticamente su formación.

Además, el programa busca a través de las prácticas, extender el impacto social de la Universidad en el mercado y contribuir a resolver problemáticas relevantes del sector productivo. Se pretende sensibilizar a los estudiantes sobre las necesidades comunitarias, incentivándolos a participar activamente en la búsqueda de soluciones.

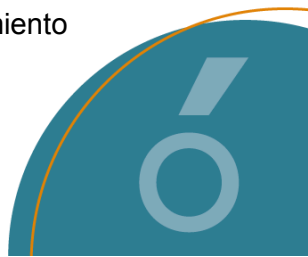
La práctica profesional en este programa representa una oportunidad única para integrar la enseñanza, la investigación, la extensión y la proyección social, facilitando la formación profesional de los estudiantes y el desarrollo de habilidades investigativas. Se promueve un equilibrio entre teoría y práctica en los diversos aspectos de la gastronomía, mejorando la cualificación académica de docentes y estudiantes, enriqueciendo los procesos curriculares y perfeccionando los perfiles profesionales.

Las prácticas profesionales del programa se caracterizan por una interacción continua entre docentes y estudiantes. Durante las prácticas, los estudiantes reciben asesoría académica y un acompañamiento oportuno en sus agencias de práctica. Se fomenta la realización de proyectos interdisciplinarios con enfoque social, animando a los estudiantes a aplicar sus conocimientos en situaciones reales.

3.1. Conceptualización

3.1.1. Desde el desempeño profesional

Desde el punto de vista del desempeño profesional, las prácticas en el programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se estructuran para proporcionar a los estudiantes la oportunidad de aplicar y ampliar su conocimiento



en situaciones reales, alineadas con las diversas posiciones ocupacionales que pueden asumir después de su graduación.

- Jefe de cocina / Líder del área de alimentos y bebidas: los estudiantes aprenderán a supervisar y gestionar equipos, planificar menús, controlar el stock de ingredientes, garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, y administrar costos de producción y operación.
- Administrador de establecimientos gastronómicos: los estudiantes se familiarizan con todos los aspectos de la administración de un negocio gastronómico, incluyendo operaciones diarias, gestión de personal, marketing y promoción, y contabilidad financiera.
- Asesor en diseño y montaje de empresas HORECA: los estudiantes podrán trabajar en la planificación y puesta en marcha de nuevos proyectos en el sector de la hostelería, adquiriendo experiencia en la gestión de proyectos, el diseño de espacios y la creación de conceptos de menú.
- Investigador del patrimonio cultural, turístico y gastronómico: los estudiantes tendrán la oportunidad de investigar y documentar las tradiciones culinarias y los alimentos nativos, trabajar en la conservación del patrimonio alimentario y contribuir a la promoción del turismo gastronómico.
- Generador de productos y servicios alimenticios: las prácticas relacionadas con este campo permitirán a los estudiantes innovar en la creación de nuevos productos y servicios gastronómicos, desde la concepción de ideas hasta su desarrollo y comercialización.
- Formador en temas relacionados con su disciplina: los estudiantes podrán adquirir experiencia en la enseñanza y la formación, preparando y presentando demostraciones culinarias, talleres y cursos. Propiciando la proyección hacia la docencia universitaria.
- Emprendedor y gestor de su propia empresa: a través de prácticas de emprendimiento, los estudiantes podrán desarrollar y poner en práctica un plan de negocio para un proyecto gastronómico propio.
- Consultor técnico y comercial del sector alimenticio: las prácticas relacionadas con este campo proporcionarán a los estudiantes una visión profunda de la industria alimentaria y la experiencia necesaria para asesorar a las empresas sobre las mejores prácticas y las tendencias emergentes.
- Asesor técnico en enología, barismo y mixología: los estudiantes adquirirán conocimientos y habilidades prácticas en estas áreas especializadas, incluyendo la cata de vinos, la preparación de café de especialidad y la creación de cócteles.
- Analista de calidad: los estudiantes aprenderán a aplicar estándares de calidad y a realizar auditorías y controles de calidad en las operaciones de producción de alimentos.
- Promotor y supervisor de proyectos gastronómicos: los estudiantes tendrán la oportunidad de gestionar y supervisar proyectos gastronómicos,

asegurando que se cumplan los objetivos y se mantengan los estándares de calidad.

3.1.2. Desde las competencias

Las prácticas desde el enfoque de competencias se refieren a las habilidades, conocimientos y actitudes que los estudiantes adquieren y perfeccionan durante su formación y que se aplican de manera práctica en el mundo laboral real. Las prácticas en el programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó están diseñadas para desarrollar las siguientes competencias:

- Comprender, analizar, evaluar y aplicar teorías gastronómicas: las prácticas permiten a los estudiantes integrar y poner en práctica sus conocimientos teóricos en situaciones del mundo real, analizar conceptos y evaluar su aplicación en el contexto de la industria gastronómica.
- Aplicar normas, procesos, técnicas y métodos gastronómicos: a través de las prácticas, los estudiantes obtienen una comprensión práctica de las normas y regulaciones de la industria, y pueden practicar y perfeccionar técnicas y métodos culinarios.
- Participar en procesos de investigación en el sector de alimentos y bebidas: las prácticas brindan a los estudiantes la oportunidad de participar en proyectos de investigación relacionados con la producción de alimentos y bebidas, y de aplicar técnicas de investigación en la solución de problemas reales.
- Desarrollar e innovar productos y servicios gastronómicos: los estudiantes pueden trabajar en el desarrollo de nuevos productos y servicios, utilizando sus habilidades creativas e innovadoras, y pueden poner a prueba y recibir feedback sobre sus creaciones en un entorno real.
- Conservar, promover e intervenir en diferentes culturas gastronómicas: las prácticas ofrecen a los estudiantes la oportunidad de interactuar con diversas culturas gastronómicas, aprender sobre sus tradiciones y técnicas, y contribuir a su conservación y promoción.
- Administrar y gestionar recursos en el sector gastronómico: a través de las prácticas, los estudiantes aprenden a gestionar recursos, incluyendo personal, inventario, tiempo y presupuesto, en un entorno de trabajo real.
- Resolver problemas y tomar decisiones con autonomía: las prácticas brindan a los estudiantes la oportunidad de desarrollar habilidades de resolución de problemas y toma de decisiones, al enfrentar y resolver desafíos y tomar decisiones independientes en situaciones de la vida real.
- Comprender el contexto social, ambiental, empresarial, tecnológico, legal, económico, político e institucional del ejercicio profesional: los estudiantes tendrán la oportunidad de entender estos aspectos y aplicar este conocimiento a situaciones prácticas.
- Demostrar compromiso ético: a través de las prácticas, los estudiantes aprenderán a aplicar principios éticos en su trabajo, desarrollarán su

responsabilidad profesional y social, y comprenderán la importancia de actuar con integridad y respeto.

- Poseer habilidades en las relaciones interpersonales: las prácticas permiten a los estudiantes mejorar sus habilidades de comunicación y trabajar de manera efectiva con otros, desarrollando habilidades de liderazgo y trabajo en equipo.

3.1.3. Desde el aprendizaje

Las prácticas en el programa de Gastronomía proporcionan una experiencia de aprendizaje activo y basado en la experiencia. En lugar de centrarse únicamente en el aprendizaje teórico, los estudiantes aplican los conocimientos adquiridos en el aula a situaciones prácticas y reales del mundo gastronómico. Así, las prácticas se convierten en un vehículo para el aprendizaje experiencial, donde los estudiantes aprenden no solo a través de la exposición directa a la industria, sino también a través de la reflexión y la evaluación de sus experiencias. Este enfoque orientado a la práctica fomenta la iniciativa, la creatividad y el pensamiento crítico, preparando a los estudiantes para la adaptabilidad y la resiliencia en su futura carrera profesional.

3.1.4. Desde lo socio humanístico

Desde un punto de vista socio-humanístico, las prácticas en el programa de Gastronomía sirven como un puente entre la universidad y la sociedad, permitiendo a los estudiantes participar activamente en la comunidad gastronómica y contribuir a su desarrollo. Los estudiantes tienen la oportunidad de interactuar con diversas culturas culinarias, comprender las implicaciones sociales y humanísticas de la alimentación y la gastronomía, y utilizar sus habilidades y conocimientos para beneficiar a la comunidad. También aprenden a respetar la diversidad, a actuar con empatía y responsabilidad, y a reconocer el valor del trabajo en equipo y la colaboración.

3.1.5. Desde el enfoque disciplinar

Las prácticas en Gastronomía se enmarcan dentro del rigor y la profundidad de la disciplina gastronómica, proporcionando a los estudiantes la oportunidad de sumergirse completamente en su campo de estudio. Se espera que los estudiantes apliquen las teorías, técnicas y métodos de la gastronomía, adquiriendo una comprensión práctica de la disciplina y su aplicación en el mundo laboral. Este enfoque disciplinar asegura que los estudiantes están bien equipados con el conjunto de habilidades y conocimientos necesarios para sobresalir en el sector gastronómico.

3.1.6. Desde el enfoque ético

El enfoque ético es fundamental en las prácticas del programa de Gastronomía. Los estudiantes están llamados a practicar con integridad, responsabilidad y respeto hacia los demás y hacia su entorno. Aprenden a considerar las

implicaciones éticas de sus decisiones y acciones, tanto en la cocina como en la gestión de un negocio gastronómico. Este enfoque ético fomenta una práctica gastronómica responsable y sostenible, inculcando valores de equidad, respeto y consideración hacia las personas y el medio ambiente. En definitiva, prepara a los estudiantes para ejercer su profesión con un alto nivel de profesionalismo y ética.

4. Nombre y descripción de la práctica, según plan de estudios

4.1. Prácticas empresariales

Las Prácticas Empresariales en el programa de Gastronomía son una experiencia educativa integral, diseñada para fortalecer y consolidar los conocimientos adquiridos durante el estudio académico. Comprenden 18 créditos académicos y se desarrollan bajo la modalidad de prácticas profesionales.

Las Prácticas Profesionales, exigen un mayor grado de autonomía por parte del estudiante. Estas prácticas permiten a los estudiantes apropiarse y aplicar conocimientos de manera independiente, contribuyendo a la solución de problemas y a satisfacer las necesidades del sector gastronómico. Se enfocan en potenciar la formación integral de los estudiantes y les proporcionan la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos y experiencias.

5. Modalidades de prácticas

Las siguientes son las modalidades existentes para la práctica profesional del programa académico de gastronomía, estas se describen a continuación:

5.1. Modalidad: Práctica Empresarial

5.1.1 Presentación: es la experiencia que desarrolla un estudiante en cualquier nivel de prácticas a partir de actividades propias del saber específico en una empresa o entidad, a nivel local o regional, en el marco de contratos de aprendizaje o convenios de práctica, y que para ambos casos requieren de un acompañamiento por parte de la empresa y de la Universidad. En este caso la práctica deberá ser remunerada y sólo en casos especiales, las Facultades y los Programas Académicos determinarán una práctica empresarial gratuita, previa validación del impacto, pertinencia y beneficios para las partes.

5.1.2. Realización: esta se realiza con la presencia del estudiante en la agencia de práctica con una fecha de inicio y fin de labores, periodo en el cual el estudiante deberá cumplir con unas responsabilidades previamente establecidas en acta de inicio. Las prácticas deberán generar un proyecto por parte del estudiante que genere valor agregado a la agencia de práctica.

Nota aclaratoria

El seguimiento al proyecto desarrollado por el practicante, para el programa de gastronomía, se llevará a cabo en tres momentos: informe preliminar, informe final y espacio de socialización.



5.1.3. Duración: las prácticas empresariales tienen una duración mínima de un semestre académico, según lo establecido por el programa académico en el plan de estudios y podrá extenderse según las dinámicas del proceso, además del cumplimiento con calidad, en la entrega de los productos esperados.

5.1.4. Requisitos: los siguientes son los requisitos institucionales para esta modalidad de práctica:

- Cumplir con los requisitos institucionales.
- Cumplir con los cursos prerrequisitos de cada plan de estudios.
- Haber sido aceptado por una agencia de práctica según los requisitos establecidos para tal fin.

Nota aclaratoria

El coordinador de prácticas del programa de gastronomía revisará que el estudiante haya aprobado los cursos pertinentes, según la naturaleza de la agencia de práctica asignada.

5.1.5. Productos esperados: producto de este ejercicio el estudiante presenta:

- Informes ejecutivos sobre las tareas desempeñadas.
- Los proyectos desarrollados en su práctica que hayan generado valor en la organización.
- La socialización de los resultados finales.

Nota aclaratoria

De forma correspondiente con el seguimiento realizado al proceso de práctica, el estudiante entregará tres productos:

Informe preliminar escrito: antes de finalizar el primer mes de práctica, el estudiante deberá entregar una matriz DOFA de la agencia. A partir de este ejercicio, deberá sustentar y justificar la idea puntual que se desarrollará, en el marco del proyecto a aplicar en la organización elegida.

Informe final del proyecto desarrollado: 15 días antes de la fecha de finalización de práctica, o acorde a las fechas de finalización establecidas en el semestre académico, el estudiante entregará un documento escrito que contenga: presentación de la agencia, planteamiento de problema, justificación, objetivos (general y específicos), cronograma y descripción de actividades desarrolladas, resultados obtenidos, impactos y conclusiones.

Socialización: el estudiante en prácticas asistirá a una sesión de socialización, organizada por la coordinación de prácticas del programa. En este evento, el estudiante presentará los resultados parciales o finales de su experiencia práctica, compartiendo aprendizajes y desafíos enfrentados.

Esta sesión es crucial para la interacción con la comunidad académica, permitiendo un intercambio enriquecedor de ideas y experiencias. Adicionalmente, como parte de este proceso de socialización, el estudiante deberá entregar una copia de su trabajo escrito final a la biblioteca de la institución. Este documento, que refleja la totalidad de la experiencia y los conocimientos adquiridos durante la práctica, debe ajustarse a las normativas de la biblioteca para su conservación y disponibilidad para futuros estudiantes y miembros de la comunidad académica. Esta entrega representa no solo el cumplimiento de un requisito académico, sino también la contribución del estudiante al acervo de conocimientos de la institución.

Los informes, tanto preliminar como final, deberán contar con el visto bueno del asesor de prácticas y de quien haga las veces de jefe directo en la empresa.

Todos los momentos de seguimiento a la ejecución de la práctica, serán tenidos en cuenta a la hora de emitir la certificación final.

5.1.6. Asesorías: para la práctica empresarial, los asesores de la Universidad tendrán un parámetro máximo de 24 horas por estudiante al semestre y deben hacer hasta tres (3) visitas semestrales de seguimiento al estudiante (inicial, seguimiento y cierre).

5.2. Modalidad: Práctica en Proyecto Aplicado, Asesoría y Consultoría

5.2.1. Presentación: la práctica de proyecto aplicado, asesoría y consultoría se constituye en una posibilidad de la práctica cuando el estudiante no tiene acceso a una agencia de prácticas por motivos laborales, pues se encuentra vinculado ya como empleado en una compañía. El proyecto aplicado, asesoría y consultoría es una construcción orientada a la solución de un problema o necesidad de las empresas o comunidades, dentro del área del conocimiento específico y acorde a su formación, que posibilita la construcción, cambio, mantenimiento y/o sostenimiento de actividades.

5.2.2. Desarrollo: esta inicia con la identificación previa de una necesidad en la empresa por parte del estudiante, la cual es presentada a la entidad y a la Universidad, quienes validan la pertinencia de la misma y avalan su desarrollo. Como el estudiante ya tiene un vínculo laboral, lo que se busca es que se desarrolle una propuesta de mejora desde el área de formación específica del estudiante.

Nota aclaratoria

El seguimiento al proyecto desarrollado por el practicante, para el programa de gastronomía, se llevará a cabo en tres momentos: informe preliminar, informe final y espacio de socialización.



5.2.3. Duración: la práctica de proyecto aplicado, asesoría y consultoría tiene una duración mínima de un semestre académico, y podrá extenderse de acuerdo a los niveles de práctica que tenga cada programa académico en su plan de estudios.

5.2.4. Requisitos: Los siguientes son los requisitos para esta modalidad de práctica:

- Cumplir con los requisitos institucionales.
- Cumplir con los cursos prerrequisitos de cada plan de estudios.
- Tener vinculación laboral que le impida la realización de la práctica.
- Existir un acuerdo de voluntades entre las partes que formalice el trabajo que realizará el estudiante en práctica.
- Si el estudiante tiene vinculación laboral y requiere destinar horas adicionales por fuera de la jornada laboral para cumplir con propósitos de práctica en la misma agencia, la empresa deberá pagar doble afiliación a la ARL -como trabajador y practicante-, sin alegar que la ARL del trabajador servirá también para el rol de practicante, toda vez que la causa que la origina en cada evento es diferente.

Nota aclaratoria

El coordinador de prácticas del programa de gastronomía revisará que el estudiante haya aprobado los cursos pertinentes, según la naturaleza de la agencia de práctica asignada.

La vinculación laboral vigente deberá comprobarse, por medio de la entrega de un certificado emitido por la empresa contratante, que hará las veces de agencia de práctica. El documento original deberá contener, como mínimo: cargo desempeñado, funciones, antigüedad, honorarios, horario de trabajo e información de contacto del jefe directo.

5.2.5. Productos esperados: producto de este ejercicio el estudiante presenta un proyecto aplicado de consultoría y evidencias documentales, así como la socialización de los resultados finales ante el programa académico y la empresa.

Nota aclaratoria

De forma correspondiente con el seguimiento realizado al proceso de práctica, el estudiante entregará tres productos:

Informe preliminar escrito: antes de finalizar el primer mes de práctica, el estudiante deberá entregar una matriz DOFA de la agencia o empresa. Este documento servirá como base para sustentar y justificar la idea específica que se desarrollará en el proyecto. El enfoque del proyecto debe estar alineado con una necesidad identificada en la agencia o sugerida por la misma, asegurando su relevancia y aplicabilidad.



Informe final del proyecto desarrollado: 15 días antes de la fecha de finalización de práctica, el estudiante entregará un documento escrito que contenga: presentación de la agencia, planteamiento de problema, justificación, objetivos (general y específicos), cronograma y descripción de actividades desarrolladas, resultados obtenidos, impactos y conclusiones.

Socialización: el estudiante en prácticas asistirá a una sesión de socialización, organizada por la coordinación de prácticas del programa. En este evento, el estudiante presentará los resultados parciales o finales de su experiencia práctica, compartiendo aprendizajes y desafíos enfrentados. Esta sesión es crucial para la interacción con la comunidad académica, permitiendo un intercambio enriquecedor de ideas y experiencias. Adicionalmente, como parte de este proceso de socialización, el estudiante deberá entregar una copia de su trabajo escrito final a la biblioteca de la institución. Este documento, que refleja la totalidad de la experiencia y los conocimientos adquiridos durante la práctica, debe ajustarse a las normativas de la biblioteca para su conservación y disponibilidad para futuros estudiantes y miembros de la comunidad académica. Esta entrega representa no solo el cumplimiento de un requisito académico, sino también la contribución del estudiante al acervo de conocimientos de la institución.

5.2.6. Asesorías: para la práctica de proyecto aplicado los asesores tendrán un parámetro máximo de 24 horas por estudiante al semestre y podrán hacer hasta 2 visitas/reuniones de seguimiento al estudiante.

5.3. Modalidad: Práctica de Emprendimiento

5.3.1. Presentación: la práctica de emprendimiento o creación de empresas permite el diseño, formulación o ejecución de modelos o planes de negocio, relacionados con las áreas del conocimiento del estudiante, que contribuyan con el crecimiento del tejido empresarial, la innovación, la tecnología o la generación de valor. Todos estos proyectos estarán direccionados por el programa académico y podrán vincular asesores expertos en la materia. En este proceso el estudiante, de manera individual o grupal, presenta un anteproyecto a la Coordinación del Área Prácticas de Gastronomía, quien avala el inicio del mismo, asigna un asesor y se avanza en la construcción del documento o en la consolidación de los compromisos fijados durante el semestre.

5.3.2. Desarrollo: esta inicia con la identificación previa de una necesidad y con la formulación de una idea por parte del estudiante, con un factor diferencial o innovador claramente establecido, o una oportunidad en el mercado claramente identificada, la cual es presentada al programa académico, quien valida la pertinencia o no de la misma. El estudiante deberá formular el modelo, plan de negocio o estudio durante el semestre, bajo el acompañamiento de un docente

asesor del programa y con conocimiento en la formulación de proyectos de emprendimiento.

Los estudiantes podrán recibir acompañamiento de la unidad encargada del proceso de Emprendimiento en la Institución, para potenciar sus proyectos.

5.3.3. Duración: la práctica de emprendimiento o creación de empresas tiene una duración mínima de un semestre académico, y podrá extenderse de acuerdo a los niveles de práctica que tenga cada programa académico en su plan de estudios.

5.3.4. Requisitos: Los siguientes son los requisitos para esta modalidad de práctica:

- Cumplir con los requisitos institucionales.
- Cumplir con los cursos prerrequisito de cada plan de estudios.
- Tener aprobación de la idea de proyecto por parte del programa académico.

5.3.5. Productos esperados: producto de este ejercicio el estudiante presenta un modelo, plan de negocio, estudios de viabilidad o factibilidad, en el que se destaque el carácter innovador y los elementos diferenciadores. Se requiere al finalizar el proceso, la socialización de los resultados.

Nota aclaratoria

De forma correspondiente con el seguimiento realizado al proceso de práctica, el estudiante entregará tres productos:

Informe preliminar escrito: un mes antes de empezar la práctica de emprendimiento, el estudiante deberá entregar la descripción de la idea de proyecto, identificando claramente: el factor diferenciador/innovador o la oportunidad de mercado identificada, con datos y cifras de respaldo. A partir de este ejercicio, deberá sustentar y justificar la idea puntual que se desarrollará, en el marco del proyecto de emprendimiento.

Informe final del proyecto desarrollado: 15 días antes de la fecha de finalización de práctica, el estudiante entregará un documento escrito que contenga algunos de los siguientes productos, teniendo en cuenta el tipo de emprendimiento:

- Plan de negocio
- Prototipos
- Informes de validaciones.
- Formulación de proyectos para fuentes de financiación.

Socialización: el estudiante en prácticas asistirá a una sesión de socialización, organizada por la coordinación de prácticas del programa. En este evento, el estudiante presentará los resultados parciales o finales de su experiencia práctica, compartiendo aprendizajes y desafíos enfrentados.



Esta sesión es crucial para la interacción con la comunidad académica, permitiendo un intercambio enriquecedor de ideas y experiencias. Adicionalmente, como parte de este proceso de socialización, el estudiante deberá entregar una copia de su trabajo escrito final a la biblioteca de la institución. Este documento, que refleja la totalidad de la experiencia y los conocimientos adquiridos durante la práctica, debe ajustarse a las normativas de la biblioteca para su conservación y disponibilidad para futuros estudiantes y miembros de la comunidad académica. Esta entrega representa no solo el cumplimiento de un requisito académico, sino también la contribución del estudiante al acervo de conocimientos de la institución.

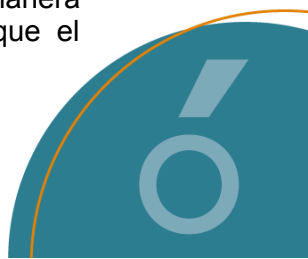
5.3.6. Asesorías: en la práctica de emprendimiento o creación de empresas, los estudiantes recibirán asesoría de un equipo multidisciplinario de profesionales. Cada asesor, perteneciente a distintas áreas o programas académicos, contribuirá según su especialidad al desarrollo del proyecto de emprendimiento. La asignación de horas de asesoría se adaptará a la disponibilidad y necesidad específica del proyecto, sin exceder un máximo acumulativo de 24 horas por estudiante al semestre. Se programarán reuniones de seguimiento semanales para asegurar un acompañamiento integral y efectivo, fomentando la interacción y colaboración entre los diferentes asesores y el estudiante. Para la práctica de emprendimiento o creación de empresas, los asesores tendrán un parámetro máximo de 24 horas por estudiante al semestre y deberán tener reuniones de seguimiento semanales para el acompañamiento.

5.4. Modalidad: Práctica Investigativa

5.4.1. Presentación: la práctica en investigación es asumida desde la Vicerrectoría de Investigaciones, como un escenario de práctica profesional vigente en los programas académicos de pregrado que ofrece la Institución. Este es un escenario formativo con créditos académicos y se tendrá que dirigir, no solo al desarrollo de competencias investigativas necesarias y suficientes para la formación profesional, sino puntualizar y asegurar que, a partir del desarrollo de dichas habilidades y destrezas, el estudiante adquiera las competencias profesionales de acuerdo a la disciplina.

Para ser practicante de investigación no se requiere ningún tipo de condición académica excepcional, ni tampoco está condicionado a experiencias anteriores en investigación, tales como haber sido auxiliar de investigación o semillerista, sin embargo, en la etapa de selección del estudiante que se suscribirá al proyecto, los investigadores encargados tendrán en cuenta las actividades de investigación formativa desarrolladas por el aspirante. La vinculación del practicante tendrá en cuenta, durante todo el proceso, todos estos aspectos. Para realizar una práctica en investigación, es obligatorio que el estudiante se vincule a un proyecto de investigación institucional avalado por la Vicerrectoría de Investigaciones.

Frente al objetivo de este espacio, se busca que el estudiante apoye de manera más ejecutiva y táctica un proyecto de investigación, lo cual implica que el



practicante ya entra a realizar tanto actividades operativas, como también a apoyar acciones asociadas a la elaboración de productos y análisis de información, esto supone que pone al servicio de los datos y del procedimiento general de la investigación su conocimiento, obviamente con la asesoría y supervisión del investigador principal. No obstante, su práctica al interior del proyecto, debe evidenciar el desarrollo de competencias profesionales y no meramente investigativas. En todos los casos, la Vicerrectoría de Investigaciones analiza el alcance y cumplimiento de las labores de los practicantes y con base en esto establece las condiciones y términos de referencia de las convocatorias posteriores de proyectos para este espacio formativo.

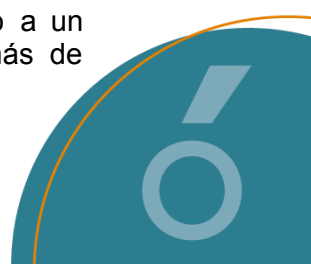
El desarrollo de competencias disciplinares (profesionales) requieren la búsqueda de nuevas preguntas que logran obtener respuesta a través de la implementación de una metodología rigurosa y coherente con la naturaleza de las cuestiones disciplinares a resolver. Las respuestas frente a los múltiples interrogantes a través de la implementación del método, facilitan la generación de teorías que son útiles en la medida en que hacen avanzar el conocimiento de cada una de las disciplinas, conducen a la investigación hacia asuntos fundamentales, enriquecen y generan diversidad de perspectivas a la profesión.

Las competencias profesionales que el estudiante desarrolla están integradas por las competencias investigativas, lo que le facilita no solo organizar el qué del conocimiento actual de su objeto de estudio, sino también reconocer el cómo abordar y generar desde la rigurosidad, las posibles estrategias de solución. La práctica investigativa proporciona los problemas y facilita comprobar a través de la metodología (*método= camino; logía= conocimiento*) la utilidad de los resultados. Es por ello que, las posibles soluciones que el profesional con una práctica investigativa proponga y aplique, estarán guiadas desde el razonamiento deductivo.

Los estudiantes que realicen una práctica investigativa se articularán a proyectos institucionales, lo que implica que los mismos se estén ejecutando en los distintos grupos de investigación que soportan el programa académico donde el estudiante se encuentra matriculado. El investigador principal o los coinvestigadores actuarán como tutores, y semestralmente abrirán un número de plazas para recibir practicantes de acuerdo a las necesidades del proyecto.

El estudiante deberá cumplir con un plan de trabajo que determinará desde el inicio del proceso con el tutor. Tanto el plan de trabajo como el informe final de la práctica investigativa, los realizará en los formatos que la Vicerrectoría de Investigaciones defina, los cuales deberán tener el aval del tutor (investigador principal o coinvestigadores), del jefe de la línea de investigación donde esté adscrito el proyecto y el líder del grupo de investigación, para ser entregados a la Vicerrectoría de Investigaciones con copia a la dirección del programa académico donde el estudiante esté matriculado. La práctica investigativa será certificada por el tutor que ha acompañado el proceso de formación del estudiante.

5.4.2. Desarrollo: el estudiante realiza la práctica investigativa articulado a un proyecto de investigación y dentro del plan de trabajo asignado; además de



cumplir con las responsabilidades propias de acuerdo a la fase en la que el proyecto se encuentre, realizará actividades de formación para el desarrollo de las competencias propias de su quehacer disciplinar, las cuales serán definidas y estarán bajo el acompañamiento del tutor y en correspondencia con el proyecto de investigación.

5.4.3. Duración: la práctica investigativa, en proyectos adscritos al programa de gastronomía, tendrá una duración de un semestre académico. El producto comprometido, no cambiará y debe ajustarse a los lineamientos de práctica investigativa emitidos por la Vicerrectoría de Investigaciones.

5.4.4. Requisitos: Los siguientes son los requisitos para esta modalidad de práctica:

- Cumplir con los requisitos institucionales.
- Cumplir con los cursos prerrequisitos de cada plan de estudios.
- Contar con disponibilidad de plazas en un proyecto de investigación institucional.
- Carta de aceptación por parte del investigador principal o coinvestigadores, quienes previamente han realizado las entrevistas al candidato a práctica investigativa.
- El estudiante debe tener matriculado los créditos respectivos a las prácticas empresariales, para el programa de gastronomía.

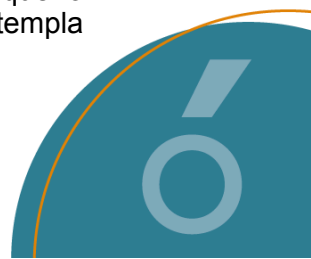
Nota aclaratoria: todos los estudiantes vinculados a la modalidad de práctica investigativa, deberán tener afiliación a la ARL para realizar las respectivas salidas de campo, si así fuese necesario. La solicitud deberá realizarse directamente por parte del coordinador de prácticas del programa.

5.4.5. Productos esperados: De acuerdo al plan de trabajo establecido, entregará las evidencias respectivas y las relaciona en el informe final. Las mismas estarán en correspondencia con una práctica en investigación que busca el desarrollo de competencias profesionales.

Nota aclaratoria

La práctica investigativa, en el programa de gastronomía, se evaluará de forma correspondiente con la entrega satisfactoria de los productos acordados con el tutor, diligenciamiento y entrega del informe final, además, socialización del proceso (retos y aprendizajes logrados) en la modalidad de práctica investigativa. Se deberá abordar de la siguiente manera:

Producto acordado con el tutor: el estudiante junto con el docente que lo acompaña (tutor), entregará uno de los productos que contempla



Minciencias, relacionado con Generación de nuevo Conocimiento o Apropriación Social del Conocimiento y Divulgación Pública de la Ciencias, producto que debe cumplir con los requerimientos de existencia y de calidad contemplados en el modelo vigente. Es importante anotar, que el tipo de producto que debe realizar el estudiante, lo define el tutor desde el inicio de la práctica investigativa, el cual estará en correspondencia con las intencionalidades, alcances del proyecto y el tipo de formación. Así mismo, dado que haya aporte significativo en la creación del producto por parte de los investigadores, los mismos podrán ser coautores. Para todos los casos, se entenderá como producto del proyecto de investigación institucional y la autoría y coautoría del mismo, dependerá de los aportes de cada miembro.

Informe final para Vicerrectoría de investigaciones: donde se evidencie el plan de trabajo ejecutado y los aprendizajes investigativos y profesionales adquiridos a través de su vinculación a un proyecto de investigación institucional.

Socialización: el estudiante en prácticas asistirá a una sesión de socialización, organizada por la coordinación de prácticas del programa. En este evento, el estudiante presentará los resultados parciales o finales de su experiencia práctica, compartiendo aprendizajes y desafíos enfrentados. Esta sesión es crucial para la interacción con la comunidad académica, permitiendo un intercambio enriquecedor de ideas y experiencias. Adicionalmente, como parte de este proceso de socialización, el estudiante deberá entregar una copia de su trabajo escrito final a la biblioteca de la institución. Este documento, que refleja la totalidad de la experiencia y los conocimientos adquiridos durante la práctica, debe ajustarse a las normativas de la biblioteca para su conservación y disponibilidad para futuros estudiantes y miembros de la comunidad académica. Esta entrega representa no solo el cumplimiento de un requisito académico, sino también la contribución del estudiante al acervo de conocimientos de la institución.

5.4.6. Asesorías: el estudiante de práctica investigativa asistirá a los encuentros presenciales que así estime el tutor, de acuerdo con las necesidades del proyecto institucional. Así mismo, deberá asistir a los encuentros de la línea de investigación donde se realizan las discusiones relacionadas con el proyecto. El estudiante tendrá que ser asignado al docente investigador que lo acompaña en su práctica investigativa, el cual es responsable no solo de diseñar el Plan de trabajo del estudiante, sino también de acompañarlo en el desarrollo de competencias investigativas y profesionales. De acuerdo con lo anterior, solamente es el docente investigador que lo acompaña, quien debe ingresar la nota al sistema académico. Al docente, cada programa le debe hacer una asignación de 0 horas para el acompañamiento de la práctica, pues estas horas ya le fueron asignadas al docente en el proyecto donde está vinculando estudiantes.



5.4.7. Procedimiento: A continuación, se detalla el procedimiento para el desarrollo de la práctica investigativa.

- a. Son los grupos de investigación los que deben abrir plazas para recibir estudiantes en sus proyectos para realizar Práctica investigativa, procedimiento que cada grupo de investigación debe hacer en correspondencia con los lineamientos emitidos por la Vicerrectoría de Investigaciones. Los grupos de investigación institucional dos veces al año, a través de convocatoria, podrán abrir plazas para práctica investigativa en un proyecto de investigación institucional, plaza que debe indicar el programa de gastronomía, en el cual se formarán los estudiantes.
- b. El estudiante debe haber cumplido con los requisitos para matricular al semestre siguiente a la convocatoria, todos los créditos correspondientes al curso de práctica.
- c. Los investigadores adscritos al proyecto, realizarán un proceso de selección, en el cual se definirán los estudiantes que, según su perfil y/o experiencia, se vincularán de manera formal a la propuesta.
- d. El investigador principal o coinvestigadores del proyecto que abren plazas para estudiantes de Práctica en Investigación, deben pasar al coordinador de práctica del programa, un plan de trabajo (en el formato correspondiente que Vicerrectoría de Investigaciones ha destinado para ello) en donde claramente se identifiquen las competencias profesionales que el estudiante desarrollará en el semestre de práctica modalidad investigativa. Plan de trabajo que deberá tener el visto bueno de la coordinación de prácticas del programa, antes de ser admitido el estudiante al proyecto de investigación.
- e. El estudiante debe inscribirse al proyecto de investigación institucional en donde desee realizar su práctica en investigación, inscripción que realizará a través del medio que Vicerrectoría de Investigaciones destine para ello.
- f. El investigador principal o coinvestigadores del proyecto realizarán entrevista al estudiante para dar aval de su participación en el proyecto como estudiante de práctica en investigación.
- g. El estudiante deberá matricular todos los créditos asociados al curso o los cursos de práctica profesional, para poder ser asociado en el sistema académico a la modalidad de práctica investigativa y poder ser asignado el investigador principal o coinvestigador como tutor.
- h. El estudiante de práctica en investigación frente a la Vicerrectoría de Investigaciones será auxiliar de investigación en calidad de practicante, quien, finalizada su formación al interior del proyecto, deberá hacer entrega a esta unidad del informe final y producto, que se haya definido junto a el

tutor. Toda esta experiencia, retos y aprendizajes vivenciados, deberán ser socializados con la comunidad académica.

i. La modalidad de práctica investigativa, culminará con la respectiva certificación por parte del tutor que haya sido asignado por medio del sistema académico, debe ser acorde a las fechas pactadas inicialmente en el cronograma y semestre académico.

5.5. Modalidad: Práctica Nacional o Internacional

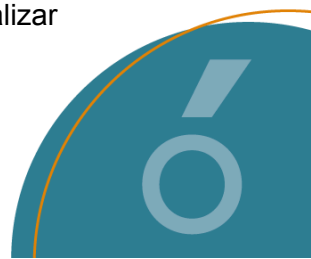
5.5.1. Presentación: es una práctica que permite la movilidad nacional o internacional, en la que los estudiantes pueden realizar sus experiencias en ONG, universidades u otros escenarios, que permiten combinar la aplicación del conocimiento adquirido y las habilidades desarrolladas durante el proceso de aprendizaje, con una experiencia de inmersión en el sector real y que requiere la vinculación y articulación de la Oficina de Cooperación y Relaciones Internacionales e Interinstitucionales -OCRI-. Esta modalidad de práctica no tiene relación con las giras o salidas académicas que realizan los programas académicos como ejercicios de acercamiento a experiencias y que sirven para complementar el proceso formativo de los estudiantes.

Existen dos tipos de prácticas para esta modalidad concebidas por la Universidad Católica Luis Amigó:

- **Prácticas Salientes:** es el caso de los estudiantes de la Universidad Católica Luis Amigó que desean realizar sus prácticas en una ciudad o país diferente a Colombia y que deberán contar con afiliación a una póliza especial y acogerse a los principios de territorialidad del país de destino. Para la práctica internacional saliente no se requiere afiliación a la ARL según lo establece el Decreto El Decreto 055 de 2015.
- **Prácticas Entrantes:** son las prácticas que pueden realizar los estudiantes de las Universidades aliadas -nacionales y extranjeras- en la Universidad Católica Luis Amigó u otros escenarios en la Ciudad de Medellín, bajo la tutoría de las instituciones de origen.

El Decreto 055 de 2015 es aplicable a estudiantes extranjeros que realizan prácticas o actividades como requisito para culminar sus estudios y obtener un título en el país, en el que existe el principio de territorialidad que la ley establece como ámbito de aplicación de todas las leyes en el territorio colombiano, y por lo mismo aplicable al régimen legal del Sistema de Seguridad Social Integral (SSSI), aún frente a los ciudadanos extranjeros, a cuyo imperio se deberán someter, desde el mismo momento que ingresan al país.

5.5.2. Desarrollo: el estudiante en práctica saliente es elegido a través de convocatoria de la entidad para realizar dichas prácticas; posteriormente se firman convenios, se realiza reunión virtual de encuadre con el encargado de la agencia y se asigna un asesor, quien se reunirá virtualmente con el estudiante para realizar el respectivo seguimiento.



En ocasiones esta práctica no es remunerada y es reconocida como una oportunidad de realizar un aprendizaje especial en una entidad y en un territorio de alto impacto.

5.5.3. Duración: la práctica internacional tiene una duración mínima de un semestre académico, pudiéndose prolongar según los niveles de práctica del programa y con el respectivo aval de la entidad externa.

5.5.4. Requisitos: Los siguientes son los requisitos para esta modalidad de práctica:

- Cumplir con los requisitos institucionales.
- Cumplir con los cursos prerequisites de cada plan de estudios.
- Cumplir con los criterios de elegibilidad definidos por la entidad nacional o del exterior, así como los requisitos del país de destino.
- Cumplir con las condiciones establecidas para la movilidad definidas por la Institución y los entes nacionales.

5.5.5. Productos esperados: producto de este ejercicio, el estudiante presenta un informe final del proceso, un resumen ejecutivo de la experiencia y realiza socialización de la experiencia.

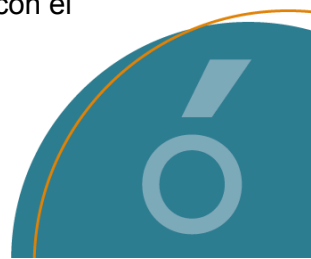
Nota aclaratoria

De forma correspondiente con el seguimiento realizado al proceso de práctica, el estudiante entregará tres productos:

Informe preliminar escrito: en el informe preliminar escrito, el estudiante deberá realizar una evaluación inicial de su experiencia de práctica, describiendo sus observaciones sobre el ambiente de trabajo, las interacciones con el equipo y las actividades realizadas. Este análisis deberá integrar reflexiones personales sobre cómo estas experiencias se relacionan con su formación académica, identificando aprendizajes clave, desafíos encontrados y oportunidades de desarrollo profesional. Este enfoque reflexivo y experiencial es fundamental para vincular la teoría con la práctica y para el desarrollo de habilidades analíticas y de pensamiento crítico.

Resumen ejecutivo de la experiencia: en lugar del informe final tradicional, se solicitará un resumen ejecutivo que incluya:

- Una descripción de las actividades y proyectos realizados.
- Los aprendizajes y habilidades desarrolladas durante la estancia.
- Cualquier aporte significativo al lugar de práctica, en relación con el perfil profesional del estudiante.



- Reflexiones sobre la experiencia intercultural y profesional.

Socialización de la experiencia: el estudiante participará en una sesión de socialización organizada por el programa, donde expondrá un resumen de su experiencia internacional, enfatizando en los aprendizajes adquiridos y las contribuciones realizadas. Esta sesión, contará con la valiosa participación de la comunidad académica, es una oportunidad para el intercambio de ideas, retroalimentación y enriquecimiento mutuo. Adicionalmente, como parte integral de la socialización de su experiencia, el estudiante deberá entregar una copia de su informe o trabajo escrito final a la biblioteca de la institución. Este documento, que encapsula los detalles y reflexiones de su experiencia internacional, debe cumplir con las directrices de la biblioteca para su adecuada preservación y disponibilidad futura. Al hacerlo, el estudiante no solo completa un requisito académico, sino que también contribuye al acervo de conocimientos y experiencias internacionales de la institución, beneficiando a futuras generaciones de estudiantes y académicos.

Los informes, tanto preliminar como final, deberán contar con el visto bueno del asesor de prácticas y de quien haga las veces de jefe directo en la empresa.

Todos los momentos de seguimiento a la ejecución de la práctica, serán tenidos en cuenta a la hora de emitir la certificación final.

5.5.6. Asesorías: para las pasantías se tendrán asesores con una destinación de máximo 24 horas por estudiante al semestre, quienes realizarán acompañamiento mediado por las TIC.

5.6. Modalidad: Práctica Social o Comunitaria Interdisciplinaria

5.6.1. Presentación: la Práctica Social o Comunitaria es un ejercicio práctico, académico y social en el que los estudiantes de algunos de los programas de la Institución desarrollan aportes a comunidades menos favorecidas por medio de acciones socialmente responsables, acompañado por una organización social o comunitaria y por docentes del programa. La Práctica Social y Comunitaria es un proceso de aprendizaje vivencial a través de un acercamiento a la realidad social de diversas poblaciones, que permite reconocer situaciones para confrontar la realidad, sus experiencias y conocimientos, a través del ejercicio de la responsabilidad social.

5.6.2. Desarrollo: la Coordinación de Prácticas Institucionales o algunos proyectos institucionales, organizarán jornadas de prácticas sociales o comunitarias, para lo cual integrarán a los programas académicos de pregrado y posgrado, previa estructuración del proyecto que se realizará en comunidad. De igual manera articulará a los centros regionales para que se fomente esta dinámica según los lineamientos establecidos en la Institución.



La programación de las actividades de prácticas sociales y comunitarias, se realizará al inicio de cada semestre y deberán estar avaladas por el Departamento de Prácticas Institucionales, por la Dirección de Extensión y Servicios a la Comunidad o por cada Facultad. Posteriormente se realizan las salidas de acompañamiento y se realiza la respectiva intervención, teniendo en cuenta las políticas institucionales.

Para finalizar, los estudiantes entregan los informes al docente, quien sistematiza y presenta el resultado de la experiencia.

5.6.3. Duración: la práctica social o comunitaria tiene una duración de un semestre académico como mínimo y podrá extenderse a varios periodos académicos, según lo establezca cada plan de estudios. Ella podrá estar sujeta a la duración del proyecto o de un curso que respalde el ejercicio.

5.6.4. Requisitos: Los siguientes son los requisitos para esta modalidad de práctica:

- Cumplir con los requisitos institucionales.
- Cumplir con los cursos prerrequisito de cada plan de estudios.
- Estar matriculado en el curso en el que se realiza dicha práctica comunitaria o hacer parte de los proyectos institucionales.
- Estar afiliados a la ARL por parte de la Universidad.
- Productos esperados: producto de este ejercicio el estudiante presenta una sistematización de la práctica en comunidad, con el diagnóstico, intervención y resultados, donde se evidencia la transformación realizada.

Nota aclaratoria

De forma correspondiente con el seguimiento realizado al proceso de práctica, el estudiante entregará dos productos:

Informe final del proyecto desarrollado: 15 días antes de la fecha de finalización de práctica, el estudiante entregará la sistematización de la práctica en comunidad, con el diagnóstico, intervención y resultados, donde se evidencia la transformación realizada, este debe contener: presentación del proyecto comunitario, planteamiento de problema, justificación, objetivos (general y específicos), cronograma y descripción de actividades desarrolladas, resultados obtenidos, impactos y conclusiones.

Socialización: el estudiante asistirá a una sesión de socialización, coordinada por el programa, para exponer los resultados de su práctica. Durante esta sesión, compartirá experiencias y aprendizajes ante la comunidad académica, fomentando el intercambio y la retroalimentación. Además, deberá entregar un informe escrito de su experiencia a la biblioteca de la institución, cumpliendo las normativas para su conservación y disponibilidad para futuras consultas académicas.

5.6.6. Asesorías: las asesorías son realizadas por asesores asignados a las prácticas con una destinación máxima de 24 horas por estudiante al semestre o por el mismo docente que lidera el curso o proyecto.

6. Generalidades reglamentarias de las prácticas

6.1. Duración

Las prácticas profesionales de últimos niveles en la Universidad Católica Luis Amigó tendrán como mínimo una duración de un semestre académico, pero también podrán tener una variación de acuerdo con el plan de estudios del programa académico.

6.1.1. Se excluyen de esta condición los contratos de aprendizaje SENA, los cuales tienen su reglamentación específica en la Ley 789 del año 2002.

6.1.2. Las prácticas podrán tener variaciones en la duración en transcurso del proceso, lo que permitirá realizar modificaciones al estado de la práctica del estudiante con el aval de la Coordinación del Departamento de Prácticas Institucionales y respetando los lineamientos descritos en el reglamento institucional de prácticas.

6.2. Procedimiento

La Coordinación de Prácticas Institucionales establece un procedimiento estructurado, que permite el desarrollo general de las prácticas a nivel institucional, derivándose de este los flujos de trabajo y manuales para el manejo del programa académico, lo cual incluirá las siguientes fases:

- A. Planeación y proyección
- B. Alistamiento
- C. Inicio y desarrollo
- D. Seguimiento
- E. Cierre y mediciones

6.3. Pre inducción

Este escenario es crucial en el proceso de prácticas, ya que en él se presentarán los lineamientos institucionales de prácticas para las distintas modalidades. Se abordarán tanto las generalidades como los aspectos específicos de la reglamentación a nivel general, siempre en estrecha colaboración con los coordinadores del área de prácticas. Es de vital importancia la participación activa de los estudiantes que hayan prematriculado prácticas, ya que durante la pre inducción se proporcionarán guías, directrices y lineamientos esenciales para el correcto desarrollo de sus prácticas. Este paso inicial es



fundamental para preparar a los estudiantes antes de su matrícula en las prácticas y asegurar un ejercicio exitoso y conforme a los estándares establecidos por la institución.

6.4. Búsqueda de las prácticas

En el proceso de búsqueda de prácticas, la Universidad desempeña un papel primordial, asumiendo la responsabilidad de identificar y asociar a los estudiantes con agencias y modalidades de práctica adecuadas. Esta tarea será llevada a cabo por el equipo de trabajo de los programas académicos, quienes se encargarán de presentar a los estudiantes diversas opciones de práctica, garantizando la idoneidad y la alineación con los objetivos educativos y profesionales de cada estudiante. Mientras que la Universidad tiene el deber principal de facilitar estas oportunidades, se alienta al estudiante a involucrarse activamente en este proceso, aportando ideas y preferencias, pero sin que ello represente una obligación para ellos. La decisión final del estudiante debe ser informada y bien considerada, con la comprensión de que la elección de una agencia de práctica es un compromiso importante en su trayectoria profesional. Los coordinadores de prácticas jugarán un rol crucial en asegurar la adecuación de las agencias y las modalidades de práctica a las necesidades y aspiraciones de los estudiantes.

6.5. Inducción

El programa organizará dentro de los primeros 20 días del inicio del semestre académico, una reunión de inducción de carácter esencialmente obligatorio. Este encuentro tiene como objetivo principal brindar a los estudiantes información detallada sobre las posibilidades y opciones de prácticas, abarcando los requisitos, normas y procedimientos específicos que rigen las distintas modalidades de práctica. Durante esta sesión, se enfatizará la importancia de la participación activa del estudiante en este proceso, pues será el momento de recibir directrices adicionales, completar formatos necesarios y clarificar cualquier duda respecto a la ruta hacia las agencias de práctica. Esta reunión también servirá para evaluar el progreso de los estudiantes en la búsqueda y preparación para sus prácticas, identificando aquellos que ya han avanzado en el proceso y brindando orientación adicional a los que aún no han iniciado o se encuentran en etapas tempranas.

6.6. Matrícula

La matrícula de la práctica la realizará el estudiante de acuerdo con lo establecido en el Reglamento Estudiantil, a través del sistema académico. Una vez el estudiante solicite la realización de las prácticas, el sistema podrá avalar automáticamente el inicio, de lo contrario será el Coordinador del Área de Prácticas quien revise el estado académico del estudiante y defina la aprobación de la matrícula.

6.7. Seguimiento



Para todos los casos, los programas académicos deberán realizar a través de sus asesores o de su coordinador, mínimo tres (3) visitas de seguimiento por estudiante (presencial o virtual, según la modalidad del programa o las condiciones del momento), durante el periodo de realización de la práctica, con el fin de acompañar el proceso y realizar las respectivas mejoras derivadas de esta. De ser necesario se podrán realizar otras visitas a las agencias o reuniones grupales o individuales en espacios de la Universidad.

Los mecanismos de seguimiento de los asesores de práctica, estará dado según la modalidad de práctica definida en la presente norma y en lo que a continuación se define:

6.7.1. Acompañamiento directo: es una entrevista personal mediante visita a las agencias de práctica o trabajos en grupo.

6.7.2. Acompañamiento mediado: mediado por las tecnologías, en el que el asesor realiza seguimiento a través de diversas plataformas.

6.8. Evaluación

En todos los casos, los estudiantes deben ser evaluados en los procesos de prácticas para garantizar los objetivos y el alcance de las mismas.

Para garantizar la calidad y la integridad del proceso de prácticas profesionales en el Programa de Gastronomía, es crucial que los estudiantes entreguen todas las evidencias y documentación requerida en su totalidad y con el nivel de calidad exigido. Este requisito es esencial para la valoración integral del estudiante y se considera un aspecto fundamental para el cierre satisfactorio de la práctica.

La entrega completa y de alta calidad de estos productos demuestra no solo el compromiso del estudiante con su formación profesional, sino también su capacidad para gestionar de manera efectiva proyectos reales en el ámbito de la gastronomía. Este enfoque asegura que los estudiantes no solo adquieran conocimientos teóricos, sino también habilidades prácticas y experiencia relevante en su campo.

En resumen, la entrega completa y con la calidad requerida de todas las evidencias y documentación relacionadas con la práctica empresarial es una condición imprescindible para el cierre de las prácticas. Esta exigencia está diseñada para beneficiar el perfil profesional del estudiante, asegurando que están adecuadamente preparados para enfrentar los desafíos del mundo laboral en el campo de la gastronomía.

6.9. Mediciones

Como parte del proceso de prácticas se deberán realizar las respectivas mediciones, las cuales buscan identificar y recopilar información pertinente para el fortalecimiento del proceso de prácticas como:

Por parte del tutor o facilitador de la agencia de prácticas:



- Medición al acompañamiento de las prácticas por parte de la Universidad.
- Evaluación al proceso desarrollado por el estudiante.
- Medición del impacto y aportes del estudiante al proceso.

Por parte del estudiante:

- Evaluación al acompañamiento del asesor.
- Valoración de los aportes de la agencia de práctica.

Por parte del asesor:

- Pertinencia de la agencia de prácticas.
- Necesidades identificadas en las agencias para apoyar desde el desarrollo de sus funciones sustantivas.

6.10. Socialización de resultados

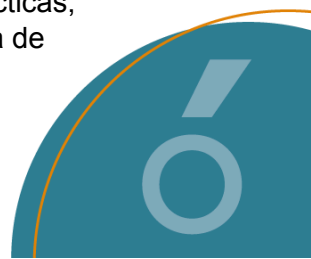
Al concluir sus prácticas, es esencial que los estudiantes presenten los resultados obtenidos en eventos o espacios designados por el programa académico. Esta presentación debe centrarse en la transferencia de conocimientos y experiencias, incluyendo la socialización de hallazgos, aprendizajes, dificultades encontradas y propuestas de mejora. Cada programa establecerá el mecanismo o metodología apropiados para estas presentaciones. Como parte integral de este proceso de socialización, los estudiantes deberán depositar una copia del trabajo escrito final de su práctica en la biblioteca de la institución, siguiendo las directrices establecidas para la curaduría y conservación de documentos. Este paso asegura que el conocimiento y las experiencias adquiridas sean accesibles para futuras consultas y estudios, contribuyendo así al acervo académico y de investigación de la institución.

6.11. Pérdida del curso por inasistencia

Se establecerá como causal para reprobación de la práctica, la inasistencia sin justa causa a las asesorías y a la agencia de prácticas, así sea por una sola vez. Cualquier inasistencia deberá estar comprobada y deberá estar debidamente justificada para no incurrir en esta sanción y cada caso deberá ser analizado por el programa académico en las diferentes instancias, teniendo en cuenta el presente reglamento y el respectivo manual de prácticas institucional.

6.12. Pérdida del curso por desempeño

Se considerará como causal de reprobación de las prácticas el no haber alcanzado los logros y objetivos previamente establecidos entre las partes involucradas en las prácticas, basándose en la valoración integral que incluye la perspectiva del asesor, la agencia de



práctica, el seguimiento realizado, los entregables, y la autoevaluación del estudiante. La reprobación de prácticas, conforme al Parágrafo 6 del Artículo 81 del Reglamento Estudiantil de pregrado, no es susceptible de recuperación.

6.12.1. En casos donde el estudiante considere que su certificación en la práctica no ha sido justa, deberá presentar una apelación por escrito, la cual será radicada ante la Universidad y dirigida al Comité de Prácticas del Programa académico. Este comité analizará el caso particular, considerando todos los aspectos involucrados en la valoración de la práctica, incluyendo pero no limitado a, los informes del asesor, la agencia de práctica, los entregables presentados por el estudiante, el seguimiento del proceso, y la autoevaluación del estudiante, para asegurar una decisión equitativa y basada en un análisis exhaustivo.

6.13. Cancelación de la práctica

La práctica no podrá ser cancelada, salvo en situaciones de fuerza mayor establecida en el código civil como: enfermedad, acoso laboral, incumplimiento de lo pactado entre las partes u otras situaciones que deban valorarse por el Comité de Prácticas del Programa Académico, previo conocimiento del Decano de la Facultad. Cancelada la práctica, conforme con estas indicaciones, deberá matricularla nuevamente. Si la cancelación no se hace según los procedimientos institucionales, la certificación final será de cero 0,0.

6.13.1. La cancelación del curso de práctica se registrará de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Estudiantil.

6.13.2. El estudiante que por motivos especiales no logre acceder a la agencia de práctica, pero que matriculó el curso, podrá solicitar el reembolso hasta del 100%, ante la Vicerrectoría Administrativa y Financiera, quien analizará la situación con la Coordinación de Prácticas Institucionales y el programa académico, para avalar o no la solicitud y definir el porcentaje de devolución.

6.14. Inicio y terminación de las prácticas

El proceso de prácticas comienza oficialmente con la asignación de una agencia de práctica y la aprobación del plan de práctica por parte del coordinador del programa. La fecha de inicio será la acordada entre el estudiante, la agencia de práctica y la Universidad. La terminación de las prácticas se dará una vez que el estudiante haya cumplido con la totalidad de horas y objetivos establecidos en el plan de prácticas. El estudiante deberá presentar un informe final que será evaluado por el asesor de prácticas y la agencia. Una vez aprobado este informe y confirmado el cumplimiento de todos los requisitos, la Universidad emitirá una certificación que acredite la finalización exitosa de las prácticas.



6.15. Régimen disciplinario del practicante

Se consideran faltas disciplinarias del practicante:

- 6.15.1. Irrespeto a las autoridades académicas: falta de respeto hacia las autoridades académicas involucradas en el proceso de las prácticas.
- 6.15.2. Violación del código de ética: incumplimiento del código de ética profesional y del reglamento interno de la Agencia de Prácticas.
- 6.15.3. Renuncia no autorizada: abandono o renuncia a la organización de prácticas sin la autorización previa de la Coordinación del área de prácticas del programa académico y sin notificación adecuada a la agencia de prácticas.
- 6.15.4. Desvinculación por infracción: ser desvinculado por la agencia de prácticas debido a la violación de sus normas, reglamentos internos o leyes aplicables.
- 6.15.5. Otras faltas según reglamento estudiantil: infracciones definidas en el Reglamento Estudiantil de pregrado de la Universidad Católica Luis Amigó que no estén específicamente mencionadas aquí.
- 6.15.6. Incumplimiento de lineamientos institucionales: falta de adherencia a los lineamientos y protocolos establecidos por la institución educativa para la realización de prácticas.

Estas causales son aplicadas para asegurar el cumplimiento efectivo y responsable de las prácticas profesionales, acorde con las normativas y estándares de la Universidad Católica Luis Amigó y las agencias de prácticas asociadas.

6.16. Régimen sancionatorio del practicante

Previo al debido proceso, se aplicarán las siguientes sanciones:

- 6.16.1. Inhabilitación para prácticas en el semestre: si un estudiante incumple las normativas o expectativas de las prácticas, se le inhabilitará de inmediato para acceder a nuevas oportunidades de práctica durante el semestre en curso. Adicionalmente, se le asignará una calificación de cero (0.0) en el curso de prácticas. El estudiante deberá esperar hasta el siguiente periodo académico para poder matricular nuevamente la asignatura de prácticas.
- 6.16.2. Sanciones disciplinarias: cualquier falta de tipo disciplinario cometida durante el período de prácticas será sancionada conforme a lo establecido en el Reglamento Estudiantil de la Universidad. Esto incluye, pero no se limita a, acciones que violen el código de conducta, ética profesional o las normativas internas de la agencia de prácticas o de la Universidad.



6.17. Estímulos a los practicantes

6.17.1. Reconocimiento al desempeño destacado: la Institución, con el aval del Comité de Prácticas del Programa y del Comité Institucional de Prácticas, otorgará un reconocimiento escrito a aquellos estudiantes que demuestren un desempeño profesional sobresaliente durante sus prácticas. Este reconocimiento, expedido por el Departamento de Prácticas Institucionales, se basará en un reconocimiento público por parte de la agencia de prácticas, destacando el impacto y aporte significativo del estudiante. La solicitud de este estímulo deberá ser realizada por el programa académico correspondiente al Comité Institucional de Prácticas, adjuntando las evidencias pertinentes del desempeño del estudiante.

6.17.2. Condiciones de remuneración en prácticas profesionales: como norma general, las prácticas profesionales, ya sean en empresas o entidades, deberán contar con una remuneración para el estudiante. Las excepciones a esta regla podrán considerarse únicamente en circunstancias especiales, basadas en la pertinencia y modalidad de la práctica, los convenios establecidos con la entidad, las necesidades específicas del estudiante y el valor agregado potencial de la experiencia. Cualquier excepción a la norma de remuneración deberá contar con la previa autorización del Coordinador del Departamento de Prácticas Institucionales.

6.18. Aprobación de las prácticas

La práctica, por tratarse de un proceso académico vinculado a un curso del Plan de Estudios, tiene los criterios definidos por el Reglamento Estudiantil y los lineamientos académicos de la Institución, y su aprobación está sujeta a una nota mínima de tres (3,0).

6.19. Suspensión de la práctica

Las siguientes son las causas por las cuales podrá suspenderse la práctica y hacer una extensión a esta en la misma agencia:

- Licencia de maternidad.
- Incapacidades debidamente certificadas.
- Caso fortuito o fuerza mayor de conformidad con las definiciones contenidas en el Código Civil.
- Vacaciones colectivas por parte del empleador, siempre y cuando el aprendiz se encuentre en el desarrollo de la etapa práctica.

En los anteriores casos, el contrato de aprendizaje o convenio de prácticas se suspende o interrumpe desde el momento de la iniciación de la licencia/incapacidad hasta la terminación de esta, luego será reanudado hasta la terminación del tiempo convenido y se deberá realizar análisis por cada caso. Todas estas situaciones quedarán soportadas en actas de seguimiento elaboradas por el programa.



6.20. Reconocimiento de saberes para practicantes trabajadores

El estudiante trabajador tendrá la posibilidad de que se le reconozcan las prácticas siempre que:

- Haya relación directa del cargo con los estudios cursados.
- Desarrolle un proyecto de asesoría y consultoría en el lugar de trabajo,
- conforme a lo expresado en esta modalidad de práctica.
- Exista un convenio o acuerdo de voluntades con la entidad para avalar el desarrollo de estas prácticas, con la obligación de realizar una cotización adicional a la ARL, no por su carácter de trabajador, sino por su carácter de practicante, de conformidad con el Decreto 055 del año 2015, siempre y cuando el empleado deba realizar trabajos directamente en la agencia de práctica en horario diferente al de su jornada laboral.

6.21. Homologación de prácticas

El estudiante que haya desarrollado prácticas en una disciplina, que haya llevado a titulación o no, en cualquiera de los niveles de la educación superior, no será susceptible de homologación, salvo las excepciones que indique el Reglamento Estudiantil.

6.22. Protocolos de comportamiento y presentación en la agencia de práctica

El Programa de Gastronomía de la Universidad requiere que sus estudiantes sigan estrictamente protocolos de comportamiento y presentación en las agencias de prácticas, en concordancia con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las normativas tanto de la Universidad como de la agencia de prácticas. Estos protocolos incluyen:

- Adherencia a las BPM: los estudiantes deben seguir todas las normas de higiene y seguridad alimentaria establecidas en el ámbito de las prácticas de gastronomía. Esto incluye el manejo adecuado de alimentos, la limpieza y el mantenimiento de un ambiente de trabajo higiénico.
- Cumplimiento de Normativas y Lineamientos: es obligatorio acatar todas las reglas y lineamientos específicos impuestos por la Universidad y la agencia de prácticas. Esto abarca desde los horarios de trabajo hasta las políticas específicas de cada entidad.
- Presentación personal apropiada: los estudiantes deben presentarse de manera profesional y adecuada para el entorno de la gastronomía, lo que incluye el uso del uniforme reglamentario, la higiene personal y una apariencia ordenada.
- Conducta ética y humanista: se espera que los estudiantes demuestren un comportamiento ético y humanista en todo momento. Esto implica respeto por los compañeros, supervisores y clientes, así como la responsabilidad, honestidad y la integridad en todas las tareas realizadas.



7. Procedimientos y formatos

En el programa de gastronomía, se establecen varios procedimientos y formatos estandarizados para asegurar un proceso claro y organizado. Estos incluyen:

7.1. Formatos

- Acta de Inicio: documento que formaliza el comienzo de las prácticas, firmado por el estudiante y la agencia de prácticas.
- Acuerdo de asesorías: Formato que detalla el plan de asesorías entre el estudiante y su asesor.
- Evaluación final de prácticas: herramienta para evaluar el desempeño del estudiante al final de su período de prácticas..
- Visitas a las agencias de prácticas: formatos para registrar y evaluar las visitas realizadas por los asesores a las agencias de prácticas.
- Envío de trabajos escritos a la Biblioteca: procedimientos para la entrega de documentos finales a la biblioteca de la institución.
- Rúbricas ponderativas: herramientas para evaluar de manera objetiva diversos aspectos de las prácticas.
- Autoevaluación: formato para que los estudiantes reflexionen y evalúen su propio desempeño y aprendizaje durante las prácticas.
- Revisión de la pertinencia de la agencia de práctica: formato para asegurar que las agencias de prácticas cumplan con los requisitos y estándares necesarios.

7.2. Procedimientos

- Asignación del asesor de prácticas: asociación del estudiante con un asesor de prácticas a través del sistema académico.
- Repositorio de información en el Campus Virtual: centralización de toda la información relevante de las prácticas en el campus virtual, accesible para estudiantes y asesores.
- Seguimiento y cierre de prácticas en el Sistema Académico: proceso sistemático para el seguimiento continuo y la formalización del cierre de las prácticas en el sistema académico.

Estos formatos y procedimientos son esenciales para mantener una estructura y un control efectivos durante todo el proceso de prácticas, facilitando así una experiencia de aprendizaje enriquecedora y profesional para los estudiantes.

8. Disposiciones finales y prevalencia Normativa

Este numeral establece que en caso de que existan aspectos no contemplados en este manual del programa de prácticas, se deberán abordar según lo establecido en el Reglamento Institucional de Prácticas de la Universidad. Además, se aclara que en todas las circunstancias, las normativas y disposiciones que estén por encima de este manual, incluyendo aquellas a nivel institucional, legal y gubernamental, prevalecerán. Esto



asegura que el programa de prácticas se alinee siempre con los estándares más altos y actuales en términos de regulaciones y procedimientos.

